

UBND XÃ GIA LÂM  
TRƯỜNG MN CỎ BI

Số: 158 /KH-MNCB

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Gia Lâm, ngày 08 tháng 9 năm 2025

## KẾ HOẠCH

### Giám sát công tác bán trú trường mầm non Cỏ Bi, năm học 2025-2026

Căn cứ các văn bản hướng dẫn của Ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội; Sở Y tế Hà Nội; Ban chỉ đạo An toàn thực phẩm (ATTP) xã Gia Lâm về công tác đảm bảo ATTP;

Căn cứ Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 Quyết định ban hành Quy định phân công, phân cấp Quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội,

Căn cứ Quyết định số 96/QĐ-MNCB ngày 04/9/2025 Quyết định thành lập Ban giám sát công tác bán trú của nhà trường.

Căn cứ Kế hoạch số 150/KH-MNCB Gia Lâm, ngày 05 tháng 9 năm 2025 của Trường Mầm non Cỏ Bi về kế hoạch thực hiện công tác Vệ sinh ATTP

Căn cứ Kế hoạch số 143/KH-MNCB Gia Lâm, ngày 4/9/2025 kế hoạch Phòng, chống dịch bệnh năm học 2025 - 2026;

Căn cứ Kế hoạch số 140/KH-MNCB ngày 04 tháng 9 năm 2025 của Trường Mầm non Cỏ Bi về kế hoạch thực hiện nhiệm vụ năm học 2025 - 2026;

Thực hiện Kế hoạch số 144/KH-MNCB ngày 04 tháng 9 năm 2025 của Trường Mầm non Cỏ Bi về kế hoạch thực hiện công tác bán trú năm học 2025 - 2026;

Căn cứ vào tình hình thực tế và kết quả công tác đảm bảo vệ sinh ATTP tại bếp ăn bán trú của nhà trường trong năm học 2024 - 2025. Trường Mầm non Cỏ Bi xây dựng kế hoạch giám sát công tác bán trú trong năm học 2025 - 2026, cụ thể như sau;

#### **I. Đặc điểm tình hình**

##### **1. Cán bộ, giáo viên, nhân viên**

- Tổng số CB, GV, NV: 52 đ/c, trong đó:

+ BGH: 03 đ/c

+ Giáo viên: 35 đ/c

+ Nhân viên nuôi: 9 đ/c

+ Nhân viên bảo vệ: 03 đ/c

+ Nhân viên văn phòng: 02 đ/c



- Trình độ: 100% CB, GV, NV đạt trình độ chuẩn, trong đó có 46/52 đ/c có trình độ trên chuẩn đạt 88%.

- Tổng số trường có 380 học sinh được chia làm 15 nhóm lớp:

Trong đó:

+ MGL: 4 lớp

+ MGN: 4 lớp

+ MGB: 4 lớp

+ NT : 3 lớp

## 2. Cơ sở vật chất, trang thiết bị liên quan đến công tác bán trú.

- Bếp ăn bán trú được xây dựng theo đúng quy trình bếp ăn 1 chiều đúng quy định.

- Trang thiết bị, đồ dùng trong nhà bếp đảm bảo về số lượng, chất lượng. 100% đồ dùng bằng Inox, đồ dùng có tính hiện đại, thuận tiện trong quá trình sử dụng.

## II. Những thuận lợi, khó khăn.

### 1. Thuận lợi

- Trường được sự quan tâm, tạo mọi điều kiện, đầu tư về cơ sở vật chất (CSVC), của HĐND-UBND xã Gia Lâm;

- Tổng số trẻ ăn bán trú đạt tỷ lệ 100%.

- Nhà trường thực hiện tự cam kết về công tác đảm bảo vệ sinh ATTP; bếp ăn an toàn trong nhà trường. Sử dụng thực phẩm tươi sống chế biến món ăn cho trẻ, không sử dụng thực phẩm chế biến sẵn.

- Nhà trường thực hiện việc ký hợp đồng sử dụng thực phẩm, rau sạch với các đơn vị có uy tín, có đầy đủ tư cách pháp nhân; tuân thủ các quy định về vệ sinh ATTP của cơ quan y tế, cơ quan quản lý trên địa bàn. Thống nhất với đơn vị cung ứng thực phẩm phân người giao thực phẩm cố định đủ điều kiện phòng chống dịch. Đơn vị cung ứng thực phẩm, lương thực phải thực hiện cam kết về chất lượng sản phẩm khi đưa vào nhà trường.

- Đội ngũ Nhân viên cấp dưỡng tâm huyết với nghề, có trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, luôn chủ động trong công tác chế biến thực phẩm tạo những bữa ăn ngon, đảm bảo dinh dưỡng, tăng cường sức đề kháng cho trẻ mầm non.

- 100% CBGVNV thực hiện đúng nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng, đây chuyên bếp ăn 1 chiều và quy trình tổ chức bữa ăn bán trú nhằm nâng cao chất lượng chăm sóc, nuôi dưỡng trong nhà trường.

- 100% giáo viên, nhân viên tham gia hội thi qui chế chăm sóc trẻ mầm non cấp trường.

### 2. Khó khăn

Cơ sở vật chất của nhà trường chưa đồng bộ, hiện đại, một số máy hấp, sấy xoong nồi chưa có, bếp năng, nóng vì vẫn còn sử dụng bếp ga.

### III. Mục đích- yêu cầu

#### 1. Mục đích

- Nhằm đảm bảo an toàn tuyệt đối cho trẻ trong thời gian ở trường; thực hiện tốt công tác bán trú góp phần nâng cao chất lượng nuôi dưỡng, chăm và giáo dục trẻ trong nhà trường.

- Nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của CBGVNV trong trường về công tác tuyên truyền về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tuyên truyền, giáo dục cho CBGVNV và cha mẹ biết tình hình, mức độ nguy hiểm của dịch bệnh và những nguy cơ có thể gây ngộ độc thực phẩm tại trường học. Phối hợp tuyên truyền, vận động cha mẹ trẻ thực hiện nếp sống vệ sinh, khoa học.

- Không để xảy ra ngộ độc thức ăn, nước uống trong nhà trường.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình bếp ăn 1 chiều, đảm bảo vệ sinh ATTP.

- Xây dựng thực đơn phong phú: đảm bảo dinh dưỡng theo độ tuổi, phù hợp với khẩu vị của trẻ; tạo được hứng thú cho trẻ khi tham gia bữa ăn bán trú tại trường. Cải thiện tình trạng trẻ suy dinh dưỡng, trẻ có nguy cơ béo phì trong nhà

- Không để trẻ sợ hãi và các biểu hiện tâm lý khi đến trường.

#### 2. Yêu cầu

- Thực hiện nghiêm túc Luật an toàn thực phẩm và các quy định của Nhà nước về vệ sinh ATTP.

- Tăng cường kiểm soát vệ sinh ATTP, nhằm chủ động phòng chống ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm.

- Tổ chức tự quản giám sát về chất lượng sản phẩm và điều kiện vệ sinh ATTP tại bếp ăn hàng ngày.

### IV. Nội dung kiểm tra giám sát

*\* Giám sát ATTP tại bếp ăn bán trú, gồm các nội dung sau:*

- Tăng cường quản lý, tự kiểm tra, giám sát trong việc tổ chức hoạt động nuôi dưỡng; khuyến khích sự tham gia của CMHS và cộng đồng trong việc giám sát quy trình tổ chức ăn và chất lượng bữa ăn của trẻ. Lưu ý một số điểm sau: quy trình quản lý nuôi dưỡng, đeo khẩu trang khi chế biến, chia ăn; xét nghiệm nước sinh hoạt, nước uống theo quy định; các bể chứa nước đều có lưới chắn côn trùng, có nắp đậy và có khoá; được thau bề theo quy định; danh mục thuốc theo quy định và có số điện thoại của cơ quan y tế trên địa bàn.

- Lên kế hoạch kiểm tra, giám sát công tác tổ chức bữa ăn bán trú của giáo viên; thao tác chế biến của nhân viên cấp dưỡng.

- Giám sát nguồn gốc nguyên liệu nhập vào;

- Giám sát khâu nhập thực phẩm, giám sát tình trạng cảm quan của thực phẩm;
- Giám sát điều kiện CSVC, môi trường nơi chế biến, dụng cụ chế biến, tiếp xúc với thực phẩm;
- Giám sát thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm;
- Giám sát kho bảo quản, nơi bảo quản, tủ bảo quản thức ăn, phương tiện vận chuyển thức ăn;
- Điều kiện vệ sinh, điều kiện trang thiết bị, dụng cụ; điều kiện về con người và nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước sử dụng; việc lưu mẫu thực phẩm: Tủ lưu mẫu thức ăn; dụng cụ lưu mẫu thức ăn; lấy mẫu thức ăn; bảo quản và hủy mẫu thức ăn lưu theo quy định.
- Kiểm tra giám sát bộ phận cấp dưỡng về việc thực hiện các qui định: Quy trình chế biến theo bếp ăn 1 chiều, trang phục nhà bếp và thực hiện 10 nguyên tắc vàng về VSATTP.
- Giám sát các quy định đối với người giao và nhận thực phẩm.
- Giám sát các quy định về khu vực sơ chế theo quy trình bếp ăn một chiều đảm bảo vệ sinh ATTP.
- Kiểm tra giám sát thường xuyên VSATTP: Bếp ăn, chất lượng thực phẩm dụng cụ chế biến, lưu mẫu thức ăn hàng ngày và các hoạt động chăm sóc trẻ. Kiểm tra việc lưu mẫu thức ăn hàng ngày về số lượng, các món ăn trong ngày, có dán nhãn niêm phong cho các hộp đựng mẫu thức ăn.
- Giám sát các quy định về xử lý rác.
- Giám sát các tiêu chí cần xử lý nhanh trong tình trạng khẩn cấp.
- Giám sát kiểm tra thường xuyên, định kỳ, đột xuất, hoặc phát hiện khi có dấu hiệu vi phạm.
- Kiểm tra vệ sinh phòng, nhóm trẻ, kiểm tra giám sát nề nếp vệ sinh cá nhân, giờ ăn, ngủ của trẻ, chuẩn bị phòng ăn, rửa tay trước khi ăn, giáo viên đeo khẩu trang y tế khi cho trẻ ăn. Chăm sóc bữa ăn cho trẻ, cho trẻ ăn hết suất ăn, công tác vệ sinh sau khi ăn. nề nếp bán trú, giờ ăn, ngủ của trẻ.
- Kiểm tra công tác vệ sinh môi trường hằng ngày, hằng tuần, hằng tháng.
- Công tác tuyên truyền phụ huynh nâng cao ý thức, trách nhiệm, tăng cường các biện pháp phòng ngừa giảm thiểu ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền nhiễm qua thực phẩm.
- Bản ký cam kết đảm bảo ATTP; hợp đồng trách nhiệm mua và sử dụng các loại nguyên liệu thực phẩm với các nhà cung cấp, công khai minh bạch; hóa đơn chứng từ mua thực phẩm trong tuần/tháng; giấy chứng nhận sức khỏe đối

với người trực tiếp phục vụ ăn uống; giấy xác nhận tự tập huấn kiến thức về ATTP; sổ theo dõi thực hiện chế độ kiểm thực ba bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

#### **IV. Các biện pháp thực hiện:**

##### **1. Kiểm soát nguyên liệu đầu vào và sơ chế nguyên liệu**

Để kiểm soát nguồn cung ứng nguyên liệu an toàn, ổn định; phải kết hợp nhiều biện pháp khác nhau như:

- Hợp đồng cam kết với các cơ sở cung ứng thực phẩm an toàn.
- Kiểm tra tiếp nhận nguyên liệu: có đơn hàng của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu trước khi nhập. Thực hiện kiểm thực 3 bước (kiểm tra trước khi nhập; trước khi nấu và trước khi ăn).
- Phải ghi chép và lưu giữ lại thông tin về từng thành phần của thực phẩm và nguyên liệu thu mua: tên thành phần, địa chỉ và tên cơ sở chế biến nguyên liệu; thông tin xác nhận lô sản phẩm, ngày mua hàng.

##### **2. Công tác giao nhận thực phẩm**

Giao nhận trực tiếp gồm cả hàng kho và hàng tươi sống; khi nhận phải đủ các thành phần tham gia, ghi chép và ký nhận đầy đủ tại sổ kiểm thực ba bước. Cần ghi rõ thời gian nhận lần 1, lần 2 (nếu có).

##### **Cụ thể:**

- \* **Người giao hàng:** Ký bàn giao số lượng thực phẩm giao cho trường.
- \* **Nấu chính:** Nhận thực phẩm, ghi đúng số lượng, chất lượng thực phẩm được nhận, thời gian nhận và ký xác nhận.
- \* **Giáo viên:** Kiểm tra, giám sát việc giao nhận thực phẩm và định lượng khẩu phần ăn của trẻ, ký xác nhận tại sổ kiểm thực ba bước.
- \* **Tổ giám sát:** Tham gia kiểm tra đột xuất việc giao nhận thực phẩm, chế biến thực phẩm, chia định lượng khẩu phần ăn cho trẻ, ký xác nhận.
- \* **Kế toán:** Tính ăn hàng ngày theo đúng quy định, tham gia giao nhận thực phẩm hàng ngày và ký xác nhận.
- \* **Thủ kho:** Chịu trách nhiệm quản lý thực phẩm trong kho, có sổ theo dõi xuất nhập kho, cuối tháng kiểm kê. Nhập lương thực, thực phẩm dự trữ trong kho phải phù hợp với thời gian bảo quản để đảm bảo chất lượng thực phẩm. Xuất thực phẩm kho phải có phiếu xuất kho có ký duyệt của BGH, kế toán. Thực hiện bước 1 và bước 3 trong sổ kiểm thực ba bước.
- \* **Đại diện BGH:** Giám sát, kiểm tra việc giao nhận thực phẩm và định lượng khẩu phần ăn của trẻ, ký xác nhận tại sổ kiểm thực ba bước.
- \* **Đại diện CMHS:** Giám sát quá trình giao nhận thực phẩm, sơ chế, chế biến, chia định lượng khẩu phần ăn và tổ chức giờ ăn cho trẻ.

11/10/2017

### 3. Quản lý bếp

- Bếp ăn bán trú được xây dựng và đầu tư trang thiết bị hiện đại, hoạt động đúng quy định bếp ăn 1 chiều, toàn bộ hệ thống cửa sổ trong bếp ăn và kho lương thực đều được lắp cửa lưới chắn côn trùng.

- Đảm bảo vệ sinh ATTP từ khâu giao nhận thực phẩm - sơ chế - chế biến - thành phẩm - chia khẩu phần ăn cho trẻ.

- Duy trì việc lưu nghiệm thức ăn hằng ngày trong 24 giờ; cập nhật sổ đầy đủ, đúng qui định, thực hiện nghiêm túc sổ kiểm thực 3 bước. Thực hiện đúng nền nếp hoạt động bếp ăn 1 chiều, bếp ăn an toàn và qui chế chăm sóc nuôi dạy trẻ.

- Toàn bộ hệ thống thoát nước của nhà trường được làm kín, không ảnh hưởng đến môi trường bên ngoài, thoát theo 2 bể: thoát nước thông thường và bể tách mỡ.

- Hệ thống xử lý rác thải được bố trí phía ngoài khu vực chế biến để đảm bảo phân loại rác thải tại nguồn và công tác vệ sinh bếp ăn bán trú.

- Hệ thống tủ để đồ dùng chia ăn tại bếp ăn bán trú được lắp đặt hệ thống sấy khô, đảm bảo công tác vệ sinh ATTP.

- Nhân viên cấp dưỡng, nhân viên y tế dự và phối hợp với giáo viên tổ chức giờ ăn của các lớp về chia khẩu phần ăn của trẻ, chất lượng chế biến; từ đó có sự điều chỉnh về kỹ thuật chế biến nhằm giúp trẻ ăn ngon miệng, ăn hết suất.

### 4. Đảm bảo chất lượng bữa ăn;

Nhà trường xây dựng thực đơn cho trẻ theo độ tuổi (Nhà trẻ - Mẫu giáo), theo mùa phù hợp, đảm bảo đúng định lượng, cân đối giữa các chất, đa dạng các nguyên liệu, đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng theo quy định tại VBHN 01/VBHN-BGDĐT ngày 24/01/2017 của Bộ GD&ĐT về ban hành Chương trình GDMN. Tăng cường chế biến các món ăn, không lạm dụng và sử dụng thức ăn chế biến sẵn: khẩu phần ăn và chế độ ăn của học sinh đảm bảo tỷ lệ, cân đối, hợp lý giữa các chất dinh dưỡng và các bữa ăn trong ngày. Nhà trường thực hiện tự cam kết về công tác vệ sinh ATTP; bếp ăn an toàn trong nhà trường. Tăng lượng rau xanh trong khẩu phần ăn của trẻ.

Cụ thể:

+ Thực đơn: Nghiêm túc thực hiện thực đơn riêng của từng lứa tuổi nhà trẻ, mẫu giáo. Tổ chức các buổi ăn tự chọn (buffe) mỗi khối 1 lần/năm và tổ chức bữa ăn gia đình nhằm tăng cường rèn kỹ năng sống và tạo hứng thú cho trẻ trong bữa ăn. Có các hoạt động can thiệp, điều chỉnh chế độ ăn, giảm tỷ lệ trẻ suy dinh dưỡng thể nhẹ cân, thấp còi; thừa cân, béo phì. Đảm bảo thời gian tổ

chức giờ ăn cho trẻ; đặc biệt là bữa chính chiều cho trẻ nhà trẻ. Tiền ăn của trẻ thực hiện theo đúng hướng dẫn về công tác thu chi năm học 2025 - 2026.

+ Đảm bảo cơ cấu bữa ăn, cân đối các chất, tỷ lệ dinh dưỡng duy trì ở mức:

Nhà trẻ **L**: 30- 40% , **P**: 13- 20% (tỷ lệ L động vật/ L thực vật = 70% và 30%); **G**: 47-50%; Tỷ lệ calo: 600 - 651 Kcal

Lớp mẫu giáo là **L**: 25- 35% ; **L**: 25-35%(Tỷ lệ L động vật/L thực vật = 70% và 30%); **G**: 52-60%. Tỷ lệ calo: 615 - 726 Kcal

Nhu cầu **Ca** đối với trẻ MGB 3 tuổi 350mg/ngày/trẻ; MGN 4-6 tuổi 420mg/ngày/trẻ. Nhu cầu **B1** đối với trẻ 1-3 tuổi 0.41mg/ngày /trẻ; trẻ 4-6 tuổi 0,52 mg/ngày/trẻ.

### **5. Thực hiện nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng**

- Thực hiện đúng quy định về hồ sơ và nguyên tắc quản lý nuôi dưỡng. Phiếu xuất kho, sổ theo dõi xuất nhập kho, sổ kiểm thực Ba bước, sổ tính khẩu phần ăn, sổ chia thức ăn chín... được in/ ghi chép hằng ngày. Có đầy đủ chữ ký của các thành phần liên quan tại đúng thời điểm thực hiện từng khâu. Nội dung rõ ràng, chính xác, trung thực.

- Thực hiện nghiêm túc quy trình nuôi dưỡng tại bếp ăn: giao nhận thực phẩm - sơ chế - chế biến, nấu ăn - chia ăn - lưu mẫu đúng quy định. Nghiêm cấm vi phạm khẩu phần ăn của trẻ dưới mọi hình thức.

- Thực hiện công tác tài chính theo đúng quy định hiện hành; Công khai tài chính trước 15h30 (công khai thực đơn, thực phẩm, đơn giá và số tiền thu- chi hằng ngày). Thực hiện kiểm kê tiền ăn, hàng tồn kho vào cuối mỗi tháng. Công khai thực đơn, công khai thu-chi bữa ăn hằng ngày trên cổng thông tin điện tử của nhà trường hoặc sử dụng mã QR để công khai tới cha mẹ học sinh. Cân đối điều chỉnh thực đơn không để thừa hoặc thiếu quá 2 suất ăn/ngày.

### **6. Quản lý và sử dụng nguồn nước**

Đảm bảo đủ nước uống cho trẻ hằng ngày, đảm bảo vệ sinh và phù hợp với thời tiết. Nhà trường sử dụng nước uống tinh khiết Lavie và nước sinh hoạt của Công ty Nước sạch Hà Nội. Nước uống và nước sinh hoạt đều có xét nghiệm mẫu nước định kỳ theo quy định tại đảm bảo đạt Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 6-1:2010/BYT, ban hành kèm theo Thông tư số 34/2010/TT-BYT của Bộ Y tế. Cơ sở cần kiểm tra, bảo trì hệ thống lọc định kỳ để đảm bảo nguồn nước luôn đạt chuẩn an toàn khi sử dụng cho trẻ.

## **VI. Tổ chức thực hiện**

### **1. Ban Giám hiệu**

- Xây dựng kế hoạch thực hiện công tác giám sát bếp ăn bán trú.

- XD kế hoạch tham mưu đầu tư CSVC, trang thiết bị cho các lớp và các bộ phận.

- Tổ chức khám sức khỏe cho 100% CBGVNV nhà trường theo năm học.

- Xây dựng lịch làm việc, phân công cụ thể tới từng CBGVNV.

- Chỉ đạo thiết lập văn bản lưu sau mỗi lần giám sát

## **2. Nhân viên cấp dưỡng**

- Thực hiện nghiêm túc dây chuyền bếp ăn bán trú

- Đảm bảo công tác vệ sinh cá nhân; phòng, chống dịch cho bản thân. Nếu có bất thường cần báo Ban Giám hiệu xin nghỉ làm và đến cơ sở Y tế thăm khám và điều trị.

- Thực hiện nghiêm túc nội quy nhà bếp.

- Hỗ trợ giáo viên tổ chức bữa ăn bán trú theo sự phân công của Ban Giám hiệu.

## **3. Giáo viên**

- Thực hiện tốt quy chế chăm sóc trẻ theo lứa tuổi.

- Phối hợp với nhân viên cấp dưỡng tổ chức tốt bữa ăn bán trú cho trẻ.

- Lòng ghép các nội dung giáo dục kỹ năng sống, kỹ năng vệ sinh cá nhân; giáo dục về vệ sinh dinh dưỡng vào các hoạt động trong ngày của trẻ.

- Tham gia thực hiện giao nhận thực phẩm theo đúng lịch phân công.

- Khuyến khích CMHS tham gia giao nhận thực phẩm và giám sát bếp ăn bán trú cùng nhà trường.

## **4. Ban đại diện CMHS:**

Trực tiếp tham gia giám sát giờ GNTP theo tình hình thực tế, Khi giám sát giờ GNTP, các thành viên tham gia sẽ giám sát trực tiếp bằng cảm quan, không trực tiếp dùng tay, dụng cụ khác để làm ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong suốt quá trình giám sát. Nếu kiểm tra thực phẩm có điều bất thường cần báo cáo với BGH nhà trường để kịp thời xử lý không để trẻ phải sử dụng những thực phẩm kém chất lượng.

## **5. Nhân viên khác**

- Nhân viên kế toán phối hợp cùng nhân viên cấp dưỡng xây dựng thực đơn bữa ăn cho trẻ.

- Nhân viên Y tế phối hợp cùng nhân viên cấp dưỡng trong lưu nghiệm thức ăn; phối hợp cùng Ban Giám hiệu xây dựng kế hoạch phòng, chống suy dinh dưỡng; hạn chế trẻ có nguy cơ béo phì; thực hiện công tác phòng, chống dịch bệnh, đảm bảo vệ sinh ATTP, vệ sinh môi trường.

Hỗ trợ giáo viên tổ chức bữa ăn bán trú theo sự phân công của BGH

Trên đây là kế hoạch thực hiện giám sát công tác bán trú năm học 2025 - 2026 của Trường Mầm non Cổ Bi. Tập thể CBGVNV nhà trường nghiêm túc thực hiện các nhiệm vụ được phân công, hỗ trợ nhau trong công việc để thực hiện tốt các chỉ tiêu kế hoạch đã đề ra theo tinh thần đổi mới, hiệu quả để góp phần nâng cao kỷ cương, nề nếp trong nhà trường, góp phần hoàn thành tốt nhiệm vụ năm học 2025 - 2026. Trong quá trình thực hiện có khó khăn, vướng mắc cần giải quyết, cần phản ánh về Ban Giám hiệu nhà trường để kịp thời giải quyết./.

**Nơi nhận:**

- CB,GV,NV nhà trường: đề t/h;
- UBND xã: đề b/c'
- Lưu: VT.

**NGƯỜI XÂY DỰNG KẾ HOẠCH  
P. HIỆU TRƯỞNG**



**Đinh Thị Hồng**

**HIỆU TRƯỞNG**



**Phùng Thị Diệu Hương**